



Äggkräm

Ingredienser:

SOCKER	400 GR	OSALTAT KYLSKÅPSKALLT SMÖR	
VATTEN	100 ML		600 GR
ÄGG	3		

	Ingredienser	Vikt	Aktion	 Temperatur °C	 Varvtal v/m	 Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Vatten Socker	100 ml 400 gr	Tillsätt	 121 °C	100	14 min		
2	Ägg	3	Tillsätt genom påfyllnadshålet	–	500	5 min		
3			Kyl kärlet	–				Kyl kärlet i kallt vatten eller kyl till dess att temperaturen gått ner till 40 °C
4	Smör 3° C	600 gr	Tillsätt gradvis	–	500	4 min		Smaka av och smaksätt
5			Bevara kylan	–	500			



DESSERTKOCKENS TIPS

Smaksätt gärna med t ex vanilj eller choklad.